

Pasta fresca con pesce spada, olive e pomodorini



Ingredienti:

300 g pasta fresca a piacere

300 g pesce spada

1 scatola pomodori a pezzi

10 olive senza nocciolo

3 spicchi d'aglio

sale, prezzemolo

Mettete nella pentola 1 cucchiaio d'olio di oliva, l'aglio tritato ed il pesce spada a cubetti.



Coprite con Magic Cooker e mettete sul fornello grande a fiamma alta 1 minuto. Abbassate la fiamma e aggiungete le olive tagliate a rondelle, la pasta, i pomodori con il loro sugo, 300 ml d'acqua fredda e sale.



Mescolate e continuate a fiamma alta finché fuoriesce il vapore, poi a fiamma bassa per il tempo di cottura della pasta (in questo caso 5 minuti). Durante la cottura mescolate 2 volte. Spegnete il fuoco, aggiungete il prezzemolo tritato e lasciate coperto 1 minuto.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.

